Ikea, ecco le nuove specialità allo studio (a base di ingredienti alternativi)

1-je6hnq0b2zltifo33ompzg-7848ee72

Anche sul fronte alimentare Ikea conferma la propensione all'innovazione. La catena svedese ha presentato cinque specialità per il fast food del futuro, che sta progettando nel suo laboratorio Space10 di Copenaghen, utilizzando prodotti sani o sostenibili, ma anche deliziosi.

In dettaglio i cinque piatti individuati sono:

- Dogless Hotdog, interpretazione alternativa del tradizionale panino
- Bug Burger, realizzato con 100 grammi di barbabietola, 50 di pastinaca (un tubero), 50 di patate e 50 di vermi della farina
- Neatball, rivisitazione delle famose polpettine Ikea, che prevede due versioni: una con radici, come carote, barbabietole e pastinaca, l'altra con vermi della farina
- Lokal Salad, un misto di micro verdure idroponiche
- Microgreen Ice Cream, un gelato a base di erbe e micro verdure in vari gusti, come finocchio, coriandolo, basilico e menta